

VENDÉGLŐSÖK LAPJA

A HAZAI SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KÁVÉSOK, PINCZÉREK ÉS KÁVÉHAZI SEGÉDEK ÉRDEKEIT FELKAROLÓ SZAKKÖZLÖNY.

Megjelenik havonként kétszer, minden hó 5-én és 20-án.

Előfizetési ár:

Egész évre. 12 kor. || Félévre 6 kor.
Háromnegyed évre 9 „ || Negyedre 3 „

Laptulajdonos és felelős szerkesztő:

IHÁSZ GYÖRGY.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

I., kerület, Verpeléti-ut 5. szám.

Kéziratok és előfizetések ide intézendők

1915. január 1.

Mindazokat a m. t. szállodás, vendéglős és kávészakmunkásokat, kik velünk az elmúlt esztendőben összeköttetésben voltak, az újév alkalmából szerencsekívánatainkkal üdvözöljük! Kérjük a megtisztelő bizalmukat a jövőre is, aminek megfélelni kedves kötelességünk leend.

Boldog újévet!

Törley József és Tsa

pezsgőgyárosok, cs. és kir. udv. szállítók,
József főherceg Öfensége udv. szállítói.

Budapest. Budafok.

A mélyen tisztelt vendéglős, kávészakmunkásoknak és nagyrabecsült megrendelőinknek **boldog újévet kívánunk!** Czégünket továbbra is becses támogatásukba ajánlva, maradunk kiváló tisztelettel

Louis François & Comp

cs. és kir. udvari szállítók.

Fülöp Szász Coburg Góthai herceg
Öfensége szállítói.

Pezsgőgyárosok. Promontor.

Boldog újévet kíván

t. fogyasztóinak, vevőinek, a t. vendéglős és kávészakmunkásoknak

Schätz József

sörnagykereskedő

Budapest, VIII., Práter-utca 47.

Boldog újévet kíván t. vevőinek

BORHEGYI F.

borkereskedő

Budapest, Gizella-tér 4.
(Saját ház.)

Tisztelt vevőink, jó barátaink és ismerőseink fogadják az újév alkalmából legjobb kívánataink kifejezését.

LITTKÉ L.

pezsgőbor gyártelepe

BUDAPEST-PÉCS.

Tisztelt vevőinknek az újév alkalmával szerencsekívánatainkat fejezzük ki.

Szent Lukácsfürdő kútvállalat r.-t.

(Kristályforrás)

BUDAPEST.

Boldog újévet kíván

tisztelt vevőinek

Stefánovits Döme

az „Első Magyar Részvény Sörfőzde“ képviselője

Budapest.

Sok szerencsét kívánunk vevőinknek, a nagyérdemű vendéglős és kávészakmunkásoknak, kérve, hogy czégünket bizalmukkal tiszteljék meg az új esztendőben is. — Kiváló tisztelettel

A „Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek Borértékesítő Részvénytársasága“

Gyöngyös.

Tisztelt vevőink az újév alkalmával fogadják legjobb kívánataim kifejezését.

Aich János

a Dreher A. sörfőzde részvénytársaság képviselője

BUDAPEST.

Tisztelt vevőimnek boldog újévet kívánok

Demeter Sándor Károly

Haggenmacher Kőbányai és Budafoki Sörgyárak Részv.-Társaság képviselője
BUDAPEST.

Az újév alkalmából mélyen tisztelt vevőimnek, barátainknak és ismerőseimnek minden jót kívánok.

HUBER ANTAL

sütőde tulajdonos

Budapest, IV., Reáltanoda-utca 10. szám.

Az újév alkalmából legjobb kívánatainkat küldjük t. vevőinknek, a t. szállodás, vendéglős és kávészakmunkásoknak

Hölle J. Márton

Első Magyar Pezsgőgyár, cs. és kir. udv. szállítói

BUDAÖRS.

Boldog újévet kíván

a „Kőbányai Polgári Sörfőző R.-T.“

Tisztelt vevőinek **boldog újévet kíván**

a „Temesvári Polgári Sörfőzde Részvény-Társaság“ budapesti fióktelepe

IX., Tóth Kálmán-utca 8-10. Telefon József 6-34.

A szállodás, vendéglős és kávészakmunkásoknak **boldog újévet kívánok**

Rumpa Ferenc borkereskedő

Budapest, VIII., Vig-utca 3.

Turcsányi Sámuel vasúti vendéglős, Pápa.
Putnoki István, Kittner Mihály, Dökker Ferencz, Kittner János Budapest.

Boldog újévet kíván

belatini Belatiny Arthur

pezsgőbörgyáros

Budapest, VIII., Üllői-ut 60. szám

Schätz József

Telefon 57-22. : sörnagykereskedő : Telefon 57-22.

Budapest, VIII., Práter-u. 47

Károly István főherceg angol Porter sörének főraktára.
Dreher Antal sörfőzdéi részvény-társaság főelárusítója.

Jos. Sedlmayr Bierbrauerei zum Franziskaner-Keller A.-G.

:: müncheni nagy sörfőzde magyarországi képviselője. ::

Ajánlja cégét a tisztelt vendéglős és kávészakmunkások figyelmébe

Szimon István

BUDAPEST, V., AKADÉMIA-UTCZA 7. szám.

Csemege, fűszer, italok, konzervek és sajtok nagykereskedése. — A legtöbb előkelő szálloda, vendéglő és kávéház szállítója. **Detail üzletek: Budapest több pontján.**

Kérjen árjegyzéket! TELEFON 29—60

Országos Borraszoktatók.

(K. L.) Elévült kéziratunk között reáakadtunk megboldogult Liptai Albert, a »Borászati Lapok« egykori munkatársának néhány évvel ezelőtt hozzánk beküldött egyik kéziratára. Erre a kéziratra ma már csak részlegesen hivatkozhatunk, mert azóta a viszonyok bizony nagyot változtak.

Liptai Albert annak idején egy »Budapesti Borpalotáról« álmodozott s cikkét így kezdte: »Mondjuk meg mindjárt a polgári nevét, országos borpinczét akarunk létesíteni Budapesten. Ehhez pedig a vendéglősök segítségét kérjük.«

»Egy ilyen országos borpincze létesítésének tervét szívesen karolja fel a földművelésügyi minisztérium, természetesen a főváros is. Ez ügyben tárgyaltam már a két tényezővel. Örömmel konstatalhatom továbbá, hogy néhány ismeretlenebb nevű, régi jó hírű vendéglősünk is pártolja az eszmét. Vannak közöttük olyanok is, akik jelentékeny összeggel támogatnák a vállalatot.«

Szegény Liptai barátunknak még életében tapasztalnia kellett, hogy összes pártfogói cserbenhagyták s hogy megszívlelésre érdemes akkori eszméjét megvalósítás céljából ezideig senki e széles hazában még el sem sikkasztotta; pedig még most is azt igazolják a külföldi példák, hogy olyan borpinczékre, mint Bécsben, Drezdában, Berlinben, Münchenben stb. »Rathauskeller« elnevezéssel szervezték, nálunk is szükség volna, — ha az ezekhez kívánt pénz felett rendelkezni. De ma már sokkal nagyobb szükségünk lenne olyan fogyasztóközönségre, melynél a jó bor pártolása, méltatása és illő áron való megfizetése, ősi tradíció.

Sajnos, nekünk nincs már nemzeti italunk, mert folyik utánunk a pálinka és a sör. Boraink iránt senki sem viseltetik bizalommal; sem a belföldi fogyasztó, sem a külföld. Borkivitelünk a filoxera pusztítása óta — Ausztria kivételével — teljesen csődöt mondott. Liptai szerint ez azért történhetett meg, »mert a borkereskedők sohasem tartották szem előtt a termelők és fogyasztók érdekeit. A vendéglősök pedig — sajnos — inkább a sört pusztították, a borral kevesebbet törődtek és aránylag igen kevesen értenek a bor helyes kezeléséhez, olyan kezeléshez, amilyent a modern pinceszegazdaság megkövetel.

Nem tagadjuk, hogy borexportunk megromlásában a 80-as évek kereskedőinek nagy része van. De kétségbevonjuk azt, hogy ezeknek kötelessége lett volna vagy lenne, akár a termelők, akár pedig a fogyasztók érdekeit szem előtt tartani, mert a német közmondás szerint: »Handelsschaft kennt keine Verwandschaft.« Másrészt pedig ezen érdekekre kizárólag börtörvényünk van hivatva felügyelni, melynek szigor tekintetében a kontinensen nincsen is párja.

Hogy vendéglősünk között léteznek olyanok, kik nem ismerik a bor módszeres kezelését, ezt is megengedjük. De voltak ilyenek régebben is, amikor pedig boraink jó hírneve messze országokban nagyon is ismeretes volt. De vannak a borkezelésben lelkiismeretes és előkelő vendéglősünk is sokan, de nagyon sokan. Ezt bátran s büszkén állíthatjuk, sőt ha kell, bizonyítani is tudjuk.

Az eddig elmondottak alapján — ha termelői szempontból ítélkezünk — borpangásunkban bűnrészesek a fogyasztók, a borkereskedők és a vendéglősök. És a termelők? Oh, ők ártatlanok. Ők lelkiismeretesen teljesítik kötelességüket, egyre többet produkálnak és magasabb árakat követelnek. Nekik a modern pinceszegazdasághoz semmi közük. Soknak még rendes borshordója sincs. A mi borpinczékünk sok borvidéken még ma is lábbal tiporják, vagy vén, penészes présel erőszakolják ki a szőlő édes levét. A kiforrt mustot a betegségek minden csiráival átszavatolják a kereskedőnek vagy vendéglősnek, hadd iskolázzák és neveljék ezek a még alig megszületett újonczot. Kereskedő, vendéglős viselik mindama kárt, mely a fiatal bort a jövőben éri az elpárolgás által okozott mennyiségvesztéséget s ami a legfontosabb, őket terheli a forgalombahozatal összes költsége.

Az a termelő, aki nálunk, vagy még inkább a külföldön hirdetni, propagálna az ő borát, — valjuk be őszintén — a fehér hollók közül való. Ilyen termelőt, a költő szavaival élve, »a századok csak keveset szültenek.«

Ne vádoljuk meg tehát egymást, hanem mondjuk ki kerekén, hogy valamennyien nem tudjuk megérteni a modern kor szavát. Ismerjük el, hogy boraink hírnevéért a termelők is csak keveset tesznek. Kísérje a termelő is jó neveléssel és reklámmal saját termékét a mustpréstől a fogyasztóig, ne hagyja azt el a pinczejától. Ne háritsa még az ő felelősségét is kizárólag a kereskedőre vagy a vendéglősre. Az általa jól gondozott bornak az ára és kereslete is nagyobb lesz s visszatér hozzá a nagyközönség bizalma is.

Akaratlanul bár, de mégis messze eltérünk soraink tulajdonképeni céljától. Szegény Liptai Albert »Budapesti Borpalotája« dugabaddli, de azóta megnyitották az »Alami Borközpontot«, Badacsony, Beregszász, Dicsőszentmártonban, Pécsen és Sátoraljaiúj helyen. Ha a földművelésügyi minisztérium bortermelőink érdekében ennyi áldozatot hozott, állítson fel Budapesten még egy közraktárt és valamennyi raktárhoz egy úgynevezett »boraszoktatót«, ahol minden embernek mód nyujtatnák természetesen, jó borainkat olcsón megköstölhatni.

Magyarországnak — őszintén mondván — ma már nem »Borpalotára«, hanem »Borraszoktatóra« van sürgősen szüksége.

Mit kell tudni a modern szállodásnak.

Budapesten ma szálloda-láz van. A Dunaparton, amely ősi helye az elsőrangú hoteleknek, most épül egy nagy, modern szálloda. Az elmúlt két év alatt a város különböző helyein sorra nyitották meg a különböző, elsőrangú szállodákat. Ez azonban még mind nem elég. Tervek lógnak a levegőben és ha nem is valósulnak meg rögtön, a sok tervezgetés arra vall, hogy a szálloda-alapítás még nem fejeződött be. Nem is lehet csudálni. Ma az összes jobb szállodák a szezon alatt, szóval a legforróbb nyári hónapok kivételével, mind tele vannak. Akárhányszor megtörténik, hogy az esti vonatokkal érkező utas kétféle helyre is kénytelen benézni, míg valahol éjszakai szállást kap. Pedig az igazán európai szálloda-vállalkozásoknak ilyen biztatásra nincs is szükségük. Az ő feltevések az, hogy a kifutó hotel csinál magának publikumot, magához vonzza az utasokat még nagy árai ellenére is és hogy ez a feltevés nem alaptalan, azt mindenki tudja, aki csak évenként néhány hete utazással tölt. Akár pihenni megy, akár szép vidéket keres, akár várost, az az első kérdése, milyen hotel kap. Kéi, fekvésére, nagy jelentőségére nézve egyenlő rangú hely közül bizonyára azt keresi fel, amelyben jobb szállodákat remél.

A legtöbb ma épülő szálloda egyébként felszerelés, az újítások, vívmányok felhasználása tekintetében kifogástalan. Csakhiogy ez nem elég. A modern iznek, a különféle előnyöknek meg is kell maradniuk, sőt fejlődniük kell és ez már a vezetés dolga, ez attól függ, vajjon a szállodán kívül a szállodás is valóban mestersége magaslatán álló modern ember-e.

Hogy mi minden követelés fűződik a modern szállodás, a mintaszerű hotelier fogalmához, arra nézve nagyon érdekes felvilágosításokat nyújt a szállodások bécsi kongresszusa, amelyen a legkülönbözőbb szempontokból vitatták meg az egész hotel-problémát. A régi jó világ vendéglőséből ugyiszóván semmi sincs már ebben a modern szállodásban. A régi idők ez embere azonban nem pusztult ki egészen. Még ma is nagyon sok helyen megtalálható gorombasággal vegyes kedélyességében, egyszerűségében, igénytelenségében, amelynek alapján vendégeitől is igénytelenséget követel. Az ellenszolgáltatás ezzel szemben a borok és az ételek hamisítatlan volta, a szállás tisztasága volna. A tapasztalat azonban azt bizonyítja, hogy primitívitás és megbízhatóság mind kevésbé jár együtt. S az ilyen régiszabású vendéglőssel szemben megvan az a gyanu is, hogy, főképpen német vidékeken, mesterségesen tartják fenn. A sörivő, de luxus tekintetében igénytelen német szereti ezt a kedélyeskedő vendéglős-fajtát, tehát ügyes üzletemberek fentartják a tönköt, holott az üzem nagysága már egészen más vezetést igényelne. A kongresszusos osztrák hoteliek beszéltek egy osztrák főúrról, aki csak olyan szállodába megy, ahol kályhafűtés van, petróleumvilágítás és a telefonnak nyoma sincs. Az ilyen kivételek azonban mégsem igazolják az avult állapotok, sem a régi hotelier-típus fen-

Temesvári Polgári Serfőzde R.-T.

TELEFON: József 6—34.

Hazánk legnagyobb, teljesen átalakított, legmodernebb újberendezésű vidéki sörfőzde ajánlja a legjobb nyersanyagból gyártott, legfinomabb világos (dupla korona, márciusi, udvari, dupla márciusi) és barna bajor söröit. **Különlegesség: a dupla maláta Corvin-sör.**

Budapesti főraktár: IX., Tóth Kálmán-utca 8—10.

S

SZÁNTÓI SAVANYÚVIZ

elsőrendű természetes, szénsavdús asztali gyógyvíz.

Bornak: fűszer. Betegnek: gyógyszer. Egészségesnek; óvszer

Főraktár: **PÉCZELY ANTAL** ÁSVÁNYVIZ-NAGYKERESKEDŐNÉL

TELEFON: 40—97.

BUDAPEST, II., K. MARGIT-KÖRUT 50-52. SZ.



BORHEGYI F.

borkereskedő

Budapest, V., Gizella-tér 4. (Saját ház)
Pinczék: Budafokon és V. kerület, Gizella-tér 4. szám alatt.



BORHEGYI BOR

Ajánlja a legjobb: francia és magyar pezsgőket, cognacot és likőröket gyári áron. Belföldi borait az első hírneves bortermelőktől a legutányosabb áron szolgáltatja. — Vidéki megrendelések gyorsan és pontosan teljesíttetnek.

tartását. A modern hotelvezetés ma már valóságos szaktudománnyá fejlődött s művelői között igen külön emberek vannak. Ez egyáltalában nem csudálatos, ha meggondolja az ember, milyen kiváló organizáló és adminisztratív képességeket követel egy több száz ágyas, étkező és disztermekkel, kávéházakkal ellátott óriás-hotel üzemének vezetése. De még kisebb vállalatok igazgatása is kiváló képességeket követel. Igaz, hogy nem szokott egy kézbe koncentrálni lenni az egész vezetés, de azért többnyire egy hozzáértő ember egyénisége dönti el a legnagyobb hotelek minőségét, irányát. Igen nagy követelések fűződnek ehhez az egyéniséghez és ennek megfelelő a fizetése is.

E követelések alapja először is nagy, általános műveltség, nyelvtudás, még pedig nemcsak amolyan porfás-kultúra, hanem jól megalapozott, fejlődésképes tudás. Jönnek azután a speciális ismeretek. Teljes tájékozottság mindabban, ami vezetésre, kalkulációra, könyhárra, beszerzési forrásokra, pinczére és nem utolsósorban a propagandára, a reklámeszközökre vonatkozik, mert hát az ilyen nagy vállalat nem húzódiat meg szerényen, mint az ibolya, annak szükségé van rá, hogy mindenütt tudjanak róla, szükségé van egyszóval a reklámra. Vannak azután külső, de egyáltalában nem mellékes követelések: megfelelő fellépés, emberismeret, biztos mozgás, diszkrét, megnyerő magaviselet. Mindezek a tulajdonságok nem mindennap egyesülnek egy személyben. Bizonyos, hogy erre a foglalkozásra is külön hívatottság, mondjuk, hogy talentum kell. Sokan azt mondják: veleszületett, öröklött talentum. Csakugyan, Svájcban, a modern hotelművészet klasszikus hazájában vannak családok, amelyek már számtalan nemzedék óta üzik ezt a foglalkozást. Hogy tagjaik alkalmasabbak a hotel-vezetésre, mint más, »kivülről« jöttek, az természetes.

A jó vezetéssel ellátott modern hotelnek persze az árai nem szerények. A vendéglősök mindenestire azt állítják, hogy nem azért, mintha ők volnának telhetetlenek és hivatkoznak arra, hogy a nagy, világhírű szállodai részvénytársaságok legtöbbje alig fizet öt százaléknál több osztalékot. Tény az, hogy nem a drágaság a legnagyobb baj a szállodában. Az az ember, aki utazik, szállodában tölteni néhány napot, még ha szerényebb anyagi viszonyok között él is, többnyire leszámolt azzal, hogy ez a dolog sok pénzébe kerül. De ha azután megadja a nagy árat és nem kap ellenértéket; ha a gőzfűtés hol pirostra főzi, hol egyáltalában nem ad meleget, ha a tisztaság nem tökéletes, a kiszolgálás nem kifogástalan; szóval, ha ezer apróság nem klappol: ez az, ami aztán elviselhetetlen. És ez az, ami teljesen a tulajdonos, a vezető, az igazgató, a modern szállodás képességein mulik.

Társas reggelik.

Január 8-ikán: Szívós Zsigmond éttermében (»Virágbokor«), V., József-tér 1.

Január 15-ikén: Keszey Vince éttermében, VII., Rákóczi-ut 44.

Január 22-ikén: Mitrovácz Adolf éttermében, VII., Dohány-utca 20.

Január 29-ikén: Putnoki István éttermében, VIII., József-utca 28.

Február 5-ikén: Palkovits Edénél, »Angol királynő«-szálloda.

Február 12-ikén: Frenreisz István éttermében, VIII., József-körut 56.

Löwenstein M. utóda Horváth Nándor cs. és kir. udvari szállító (IV., Vámház-körut 4. Telefon 11—24. *Évtizedek óta az ország legnagyobb szállodáinak, vendéglőseinek és kávéházainak állandó szállítója.* Fiókküzet: IV., Türr István-utca 7. Telefon József 39—88 vagy 39—89.

KÜLÖNFÉLÉK.

Bőldög újévet kívánunk t. előfizetőinknek, hirdetőinknek és olvasóinknak. A szerkesztőség.

Az Első Magyar Részvény Serfőződe kisegítő kórházában szintén mélyen megható ünnepség keretében folyt le a szent este. A kórház ebédlőjében delután 1/5 órakor gyűlt össze a serfőződe tisztikara családostul, valamint a kőbányai kerület számos előkelősége, míg a kórház 40 sebesült katonája a karácsonyfa körül kétsoros félkörben helyezkedett el. A teljesen elsötétített teremben, siri csendben megszólalt a házi orgona s a katonai imajel bevezetése mellett elhangzott Dr. Volckmar mult század eleji, imaszertit karácsonyfa vilamos gyertyái. — A meghatottság úgy a katonaságon, mint az ünnepségen megjelentek körében oly erőt vett, hogy szem szárazon nem maradt — Ezután Moiret Lajos serfőzdei igazgató, mint a kórház elnöke, lelkes beszédet intézett a katonasághoz s tolmácsolván a jelenlevő itthonmaradottak háliját a harctéren teljesített önfeláldozó cselekedeteikért, azt kívánta, hogy legalább a karácsonyi ünnepek alatt felejtsek el azt a távolságot, mely őket övítől elválasztja és érezzék magukat a kórház falai között épp oly jól, mintha akárcsak otthon lennének. — Ezután a katonák egyenként é. p. nemzetiségek szerint való sorrendben Moiret igazgató elé járultak s átvették ajándékaikat: 1 ujjas meleg mellényt, 100 szivarkát és szivart, míg Moiret Lajosné 1—1 tálca csemegével kedveskedett nekik. Kaptak ezenkívül fejenként 10 korona készpénzt, melyet a kórházvezetőség az otthonmaradt családtagoknak küldött meg. Az ajándékok kiosztásánál, aszerint, hogy melyik nemzetiség került sorra, az illető nemzetiség himnusza hangzott el az orgonán, míg végezetül a magyar himnuszt az egész közönség lelkesen énekelte. A kiosztott ajándékokért, sebesült bajtársai nevében Gombos József örvézető mondott köszönetet. Ezután özv. Rausch Antalné üdvözölte Moiret igazgatót s a kórházi felügyeletet teljesítő hölgyek nevében elismerését fejezte ki a kórház létesítése és kiváló vezetése körül kifejtett buzgalomért, végül a katonaság a »Wacht am Rhein« hangjai mellett visszavonult. — Az orgonán Bodendorfer Géza, a sörgyár főtisztviselője játszott, ugyanó volt az ünnepség rendezője, mely fáradtságos munkában Bodendorfer Gézáné, Trebbin Ágost, a gyár mérnöke és Lányi Géza kórházi gondnok is határozottan kivették részüket.

Helyreigazítás. Rossz értesítés alapján azt irtuk, hogy Helfer Lőrincz kartársunk Kalocsán levő szállodáját eladta, ez nem felel meg a valóságnak, mert Helfer Lőrincz jöhrnevi szállodáját már évtizedek óta önmaga kezeli, azonban más vállalkozás miatt eladó. Komoly reflektánsok forduljanak hozzá. Kalocsa érseki város, főiskolákkal s egy szakavatott kartársnak biztos existenciát és fényes jövőt biztosít.

Vendéglőkben, kávéházakban, éttermekben rendkívüli kedveltségnek örvend a **paptamási Lythia gyógyviz!** Vizelethajtó és hűgysavoldó! Vesebajoknál nélkülözhetetlen!

Főraktár: **Brázay Kálmán czégnél,** Budapest, VIII., Baross-utca 43.

Bor eladás.

120 hektoliter ó és 80 hektoliter új, kitünő minőségű, édes italu **rizling-bor eladó.**

Bővebb felvilágosítást nyújt: **Németh László Kecskemét III., Tompa Mihály-utca 4. sz.**

Eredeti Emmenthali

továbbá különböző kemény és lágy sajtokat csakis legfinomabb minőségben legolcsóbban szállít

NYUGATMAGYARORSZÁGI SAJTGYÁRAK ÉS KIVITELI VÁLLALAT STAUFFER ÉS FIAI RÉPCZELAK

Vendéglősöknek érmelléki bort

a legjobb minőségűt felelősség mellett vásárol, szállításoknál, általában mindenben eljár

KOPÁNYI IMRE, gazdaköri elnök MARGITTA (Bihar megye.)

Kitünő ó- és új fajborok

Polgár Sándor Telep

Fajszőlő uradalom Hevesen 12. sz.

Ajánlja saját termésű kitünő fajborait.

Szőlőtelep területe 600 hold.

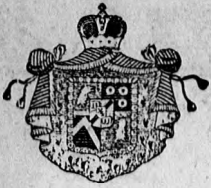
Évi termelés 15.000 hl.

ÁRJEGYZÉK INGYEN!

Vendéglősök nagy előnyben részesülnek

E lap következő számában **borfajaink leírását** találhatja

SZAVATOLT TISZTA
 CSEMEGE „MÉZ” ET
 SZÁLLIT
 SZATMARI SZABÓ ISTVÁN
 MÉHÉSZETE
 PANKOTA - ARADMEGYE.
 KÉRJEN KÜLÖNFÉLE MÉZ MINŐSÉGRŐL
 ÁRLAPOT INGYEN!



TOKAJI BORTERMELŐK TÁRSASÁGA RT. TOKAJ

ELNÖK: WINDISCH-GRAETZ LAJOS HERCZEG.

Gyógyasszú, szamorodni és asztali borai felülmulhatatlanok. Kapható mindenütt. Árjegyzéket kívánatra ingyen küld. Központi iroda:

Budapest, VI. ker., Teréz-körút 25. sz.



Ezernél több kiváló orvos és tanár ajánlja 1904. ST. LOIS GRAND PRIX.

Külföldi utazáson kérjen mindenütt Szt.-Lukácsfürdői **KRISTÁLY-ÁSVÁNYVIZET!**

KRISTÁLY

forrás szénsavval telített ásványvíze hasznos ital étvágyzavaroknál és emésztési nehézségeknel. A legtisztább és legegészségesebb asztali és borvíz. — Hathatós szomjcsillapító. — Vidékre és külföldre fuvardíjmentes szállítás. — Kérjen árjegyzést. — Szénsavtelítés-nélküli töltés is rendelhető, mely hasonló enyhessége folytán pótolja a francia Evian és St. Galmier vizeket.

Szt.-Lukácsfürdő Kutvállalat Budán.

Eladó

szálloda és vendéglő

Járási székhelyen, a piacztér kellő közepén, gazdag vidéken, állandóan és most is jó forgalommal, teljesen kifogástalan felszereléssel és berendezéssel együtt, 20.000 korona tőkével — betegség miatt —

84.000 K-ért megvehető

Czím a kiadóhivatalban.

Eladó vendéglő.

Pozsonymegyében egy 4000 lakósu, vasutmenti nagyközségben, országút mellett, italmérsi joggal, korcsmai felszereléssel, szatócs- és trafiküzleti berendezéssel egy

jőforgalmu vendéglő családi viszonyok miatt **örök áron eladó.**

A vendéglőhöz hentes- vagy mészárszéknek alkalmas helyiség, 1375 négyszögöl kültekli szántóföld is tartozik. Beltelek 900 négyszögöl, 30 négyszögöl cseres-épületekkel. — Bővebb értesítést levélbeli megkeresésre lapunk kiadóhivatala ad.

Cognac

Czuba-Durozier et Cie.

francia cognac-gyár
Promontor.

Alapított 1884-ben.



„ALTVATER GESSLER BUDAPEST“

Ezen 3 szóval ajánlja Gessler Siegfried cs. és kir. udvari szállító Budapest—Jägerndorf az ő hirneves likörkülönlegességét a »Gessler-féle valódi Altwater« növénylikört. Ezenkívül többi gyártmányai, mint likörök, gyümölcspárlatok és málnaszörp a legjobbak és közkedveltek.

Seifert Henrik és Fia

cs. kir. és udvari tekeasztalgár. Császári és királyi szabadalmazott jégszekrénygyár. Budapest, Dob-utca 90 szám.

Árjegyzéket vidékre ingyen és bérmentve.

LUHI-ERZSÉBET

(Bereg megye.)

Kitünő ízű, igen üdítő ásványvíz, bor, cognac vagy citromsavval vegyítve.

Orvosi szaktekintélyektől legmelegebben ajánlva gyomorbántalmak, étvágytalanság, gyomorégés, köhögés, vérszegénység tüdőbaj és vérköpekesei esetében

Megrendelhető: SCHÖNBORN BUCHHEIM gróf uradalmi ásványvizek bérletőségénél, Szolyva.



LITTKE L.

pezsgőborgyár-telepe PÉCS.

Főraktár: Budapest, IV., Szép-utca 3.



Frigyes főherceg ő császári és királyi fensége, Salvator Lipót ő cs. és kir. fensége és „Nemzetközi Hálóközi” és „Európai Express Vonat-társaság” szállítója.

PEZSGŐFAJOK:

„SPORT GRAND VIN SEC”, „CASINO EXTRA SEC”, „FORENLAND” (savanykás), „BRITANIA EXTRA DRY” (cukor nélkül)

Mielőtt

szükségletét

valódi hegyi

málna

szörpben

fedezné, kérjen

mintázott ajánlatot

STEINER

ÉS LÖWY

első beszteczebányai

hidraulikus gyümölcs-sajtoló és szörpgyártól

Beszteczebányán

Magyarország legnagyobb és legelterjedtebb szőlészeti szaklapja a

BORÁSZATI LAPOK

mely újévtől kezdve 47 ik évfolyamban hetenként jelenik meg igen bő és változatos tartalommal.

Ezen szaklap, mely nemcsak a magyar szőlészeti és borászati viszonyokat ismerteti, hanem legelőkelőbb figyelemmel kíséri a külföldi tapasztalatokat is, minden kétséget kizárólag a legsokoldalubb és legértelmesebb szőlészeti újság, mely minden más külföldi vagy hazai szaklap olvasását egész fölüllegessé teszi.

A „BORÁSZATI LAPOK”-nak a közgazdaság és a gyakorlati szőlőművelésnek és borászatnak szentelt rovatai igen kimerítőek, de különös súlyt helyez a tudósításokra is.

Minden előfizető évenként négy nagy színes műmellékletet kap, valamely szőlőfaj hű képét. Kéthetente ingyenes mellékletként veszik az előfizetők a „Gazdasági Tanácsadó” cz. lapot, mely nemcsak a mezőgazdaság, de főleg az állattenyésztés, baromfi-, méhtenyésztés, kertészet, gyümölcsészet, háztartás stb. köréből veszi közlésményeit.

Laptulajdonos BAROSS KÁROLY örököse.

Szerkesztésért és kiadásért felel: Dr. DRUCKER JENŐ.

A lap előfizetési ára: egész évre 16 kor., félévre 8 kor., negyedévre 4 kor.

Mutatványszámot 3 héten át készséggel küld a Borászati Lapok kiadóhivatala Budapest, IX., Üllői-ut 25

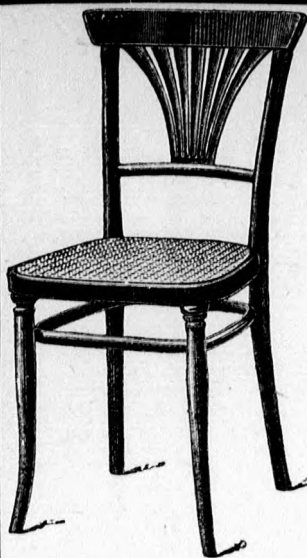
Régi elsőrangú szálloda és vendéglő

a monarchia egyik legjelentékenyebb kikötő városában teljes berendezéssel és leltárral **rendkívül jutányos áron eladó.** Szükségelt tőke körülbelül 100000 korona. Eddigi évi **tiszta nyereség kb. 25.000 kor.** Kávéházhozakapcsolásával, melyre hely rendelkezésre áll és szükséglet fenforog, a tiszta nyereség fáradtság nélkül megduplázható. Ajánlatok Darvas József név alatt Blockner J. hirdetési irodájába intézendők.

A BIKSZÁDI

Főraktárak Budapesten: ÉDESKUTY L., V., Erzsébet-tér 8. — Gölsdorf Károly, Zoltán-u. 11. : Péczely Antal, Margit-körút 50-52

természetes ásványvíz gyógyhatásu, hurutos bántalmaknál páratlan, a legutóbbi termésű savanyu ujjborral vegyítve kitünő italt szolgál. Kapható mindenütt. — Árjegyzéket kívánatra küld: a bikszádi FÜRDŐIGAZGATÓSÁG.



'MUNDUS'

EGYESÜLT MAGYAR HAJLITOTT FABUTORGYÁRAK R-T

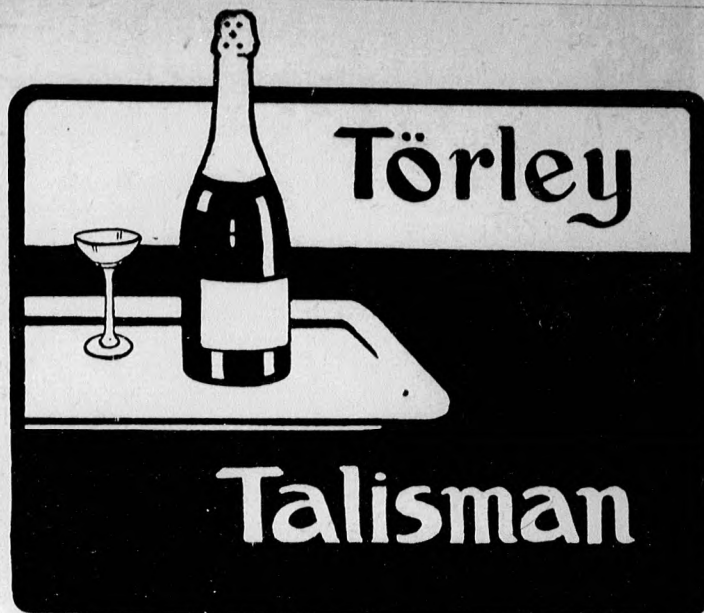
Központi iroda:
BUDAPEST, V., DOROTTYA-UTCZA 7.
Telefon 89-51.

Raktár:
BUDAPEST, V., DOROTTYA-UTCZA 7.
Telefon 107-64.

GYÁRAK: Besztercebánya, Borosjenő, Ungvár, Varasd, Vrata.

Mindenemü hajlitott fabutor és kerti butor.

Ajánlja kávéházi és vendéglő berendezésekre csinosan kiállított gyártmányait.



Emmenthali

vagy különböző csemege-sajtokat rendeljen csakis

A nyugat-magyarországi sajtgyárak és kiviteli vállalatától



Stauffer és Fiai Répcelak (Vas-m)

Áldás a szenvedőknek a világhírű városligeti szénsavdus „ILONA” Artézia Bort, étvágyat, ásványviz. kedvet javít. Gyomorrontást, bűt, haragot elhárít. Házhoz szállítja: „Artézia” R-T. Budapest. Telefon 60-72.

Pinczerek figyelmébe!

Fő- és fizetőpinczerek, kiknek oldalzsebtárca (papirospénz) vagy pinczértáska (apró- és ezüst számára) van szükségük, a melynek feneke nincs többé külön beillesztve, hanem a felsőrész az aljával egy darab-ból készült — a legújtanosabb árak mellett szerezhetik be.

Árak 8-tól 12 koronáig.

Molnár Vilmos

kesztyű- és sérvkötőgyárosnál.

Budapest, VII., Károly-körut 28. szám.

(Központi városház.)

Gummi- és halhólyag-különlégességek tucatanként 2, 3, 4, 5 és 6 forint. Nagy raktár a legkiválóbb gyártmányú göröcsér, gumiharisnyák, sérvkötők, szuszpenzoriumok és a legkülönbözőbb betegápolási cikkekből.

Első magyar részv. serfőződe

Gyártelep és központi iroda
X. ker., Külső Jászberényi-u 11.
Távbeszélőszám: 52-58, 52-60 és 135-99.

Igazgatóság és városi iroda:
VIII. ker., Esterházy-utca 6. sz.
Távbeszélő szám: „József” 4-29.
Palackosor osztály: X., Külső Jászberényi-ut 11.
Távbeszélő szám: 56-58.

Iparsó

fagyalt, jegeskávé, hidekésztmények előállításánál jég sózására, valamint hűtőkészülékekhez. Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kérésre díjmentesen nyújt
A Magyar Királyi Sójóvedék Vezérigynöksége
BUDAPEST, V., Váci-körut 32. sz.

A Szt. Lukács-fürdői KRISTÁLYFORRÁS vegyielemezése.

Orsz. m. kir. Chemiai intézet.

Az intézet kiküldöttje által személyesen vett »Kristály« forrásból származó vizminta vizsgálatának eredménye:

A víz hőmérséke 25.3 C
A víz fajsúlya 18 C-on 1.0008

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vízben találtatott:

Kalium (K)	0.0093 gr
Natrium (Na)	0.0334 „
Calcium (Ca)	0.1268 „
Magnesium (Mg)	0.0465 „
Aas (Fe)	0.0004 „
Chlor (Cl)	0.0331 „
Sulfat (SO ₄)	0.1181 „
Hydrocarbonat (HCO ₃)	0.5002 „
Szícum dioxid (SiO ₂)	0.0169 „
Szénsav (CO ₂) 44.66 cm ³	0.0880 „

Organikus anyagot, ugyszintén salétromsavat és ammoniákat a víz nem tartalmaz és így a »Kristály« forrásvizet igen tiszta calcium és magnesium-hydrocarbonatos ásványviznek minősítjük. Bakteriológiai szempontból pedig az állami Bakteriológiai Intézet ezen vizet tisztának és kifogástalannak minősítette.

Budapest, 1908. márczius 17-én.

Orsz. m. kir. Chemiai Intézet Budapesten

M. K. Tud. Egyetem I. Chemia intézete.

A forrás hőmérséke 5.75 C
A víz fajsúlya 17.5 C-on 1.00074
A víz fagyáspontja 0.035 C, osmosis-nyomás 0.421 atm., elektromos vezetőképessége 0.0008661 ohm. cm.

Chemiai vizsgálat.

1000 gr. vízben találtatott:

Kalium (K)	0.0070 gr
Natrium (Na)	0.0328 „
Calcium (Ca)	0.0328 „
Magnesium (Mg)	0.1252 „
Vas (Fe)	0.0004 „
Chlor (Cl)	0.0338 „
Sulfat (SO ₄)	0.1118 „
Hydrocarbonat (HCO ₃)	0.5194 „
Szíciumdioxid (SiO ₂)	0.0170 „
Szénsav (CO ₂)	0.0879 „
összes szénsav (CO ₂)	0.6425 „

E nagy mélységből fakadó, állandó összetételű ásványviz se ammoniát, se salétromsavat, sem salétromossavat nem tartalmaz, organikus anyag ugyszólván nincs benne s így a chemiai analysis alapján a »Kristály« forrás igen tiszta calcium- és magnesium-hydrocarbonatos ásványviznek miúsitendő.

Budapest, 1900. április 12-én.

A m. ki. Tud. Egyetem I. Chemiai Intézete.

Dr. Hankó Vilmos a chemia tanára; a m. tud. akadémia tagja: A Szt. Lukács-fürdői Kristályforrás vize tiszta calcium- és magnesium hydrocarbonatos ásványviznek tekinthető. A nagy mélységből fakadó forrás vize a szó szoros értelmében kristálytiszta, ideálja a tiszta ásványvizeknek. — Budapest, 1904. július 20. Dr. Hankó Vilmos s. k., a chemia tanára, a magy. tud. akadémia tagja.

A „Kristály” forrás szénsavtelítés nélküli állapotban hasonló enyhesége folytán pótolja a francia Évian és St. Calmier forrásoka
Évian-Cachat forrás: 1000 gr. vízben 0.3172 gr. ásványi alkatrészt, 0.2732 gr. szénsav, összesen 0.5904 gr.
Szt. Calmie-Badolt forrás: 000 gr. vízben 0.2404 gr. ásványi alkatrészt, 0.3319 gr. szénsav, összesen 0.5723 gr.
Szt. Lukács-fürdői „Kristály”-forrás: 1000 gr. vízben 0.5208 gr. ásványi alkatrészt, 0.4524 gr. szénsav, összesen 0.9832 gr.

A „Kristály”-forrás több ásvány-alkatrészt és több természetes szénsavat is tartalmaz, mint e két világhírű és a francia kormány által közérdeki jelleggel felruházott gyógyviz.



DREHER ANTAL SERFŐZDEI R.T.

BUDAPEST-KÖBÁNYÁN.

Városi iroda: VIII., József-utca 36.

Saját palaczk-töltés.

Ajánlja kitünő minőségű ászok-, király-, márcziusi-, kiviteli márcziusi-, korona- (à la pilseni), maláta-, bajor-, dupla márcziusi- és bak-sörét.



Különlegesség: dupla maláta kősör, kőkorsókban.



Nagyobb sörmennyiséget saját jégkocsijaiban szállít.

ANDRÉNYI SEC

(FÉLÉDES)

ANDRÉNYI EXTRA

(ÉDES)

szakemberek által a legdrágább francia pezsgőkkel ismételt összehasonlításban nemcsak egyenértékűeknek, de főbb ízben a francia pezsgőknel jobbaknak is találtattak. □

Budapesti képviselő: L. Molnár Lajos, VII., Bosnyák-utca 3.



Budafoki Magyar Királyi Pinczemesteri Tanfolyam által kezelt

kincstári borok

es a földművelésügyi magy. kir. miniszterium felügyelete alatt álló „Magyar Királyi Országos Központi Mintapince” Főelárusítója

BELATINY ARTUR Központi iroda és raktár: Budapest, Üllői-ut 60. Telefon 53-32

AZ „ERDÉLYI PINCZE - EGYLET”

császári és királyi udvari szállítók

szőlő- és szőlőtermelési egyesület

Sürgönczim: Bortermelők szövetkezete Kolozsvár.

Ajánlja egyenesen a szövetkezeti termelő tagjaitól beszerzett és minden kiállításon elsőrendű érmekeket nyert tisztán kezelt és kitünő minőségű fehér- és vörös-, asztali-, pecsenye-, csemege- és gyógyborait. Megkeresésére készséggel küld árlapot az igazgatóság.

KIVÁLÓ UJ FAJBOROK!

Meghívás.

ÓBOROK NAGY VÁLASZTÉKBAN

Visontai és Mátrahegyaljai Szőlőtelepek

BORÉRTÉKESÍTŐ RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA.

Elnök:

Igazgatóság székhelye:

Nagyméltóságú Dr. Kállay Zoltán v. b. t. t. Gyöngyös, (Fő-tér, Lubyház, Új bankpalota.) Hevesvármegye főispánja.

Sürgönczim: Visontamáttra.

Postafiók 1 szám. TELEFON 99. Postafiók 1 szám.

Hazánk legnagyobb termő hegyi oltvány szőlőtelepei: Beültetett terület 540 hold. Évi termés 12,000 Hltr.

Ó — 1901—1911. évjáratu — és új fajborok. Pecsenye, csemege, szomorodni és aszu-borok.

A t. vendéglős urakat meghívjuk szőlőtelepeink pinczészetének megtekintésére, szüksegletük méltányos árbani, idejekorán való biztosítása czéljából.

Borfajok: Mézes, Ezerjő, Rizling, Furmint (Som), Hárslevelű Muskát-Otonell, Cheasselas, Kövidinka, Pozsonyi, Erdei, Mustos, Madelaine, Kadarka, Ottello, Oportó, Burgundi, Kabinet.

Budapesti képviselő: X. Bánya-utca 12. — Telefon 122—41.

Zala-, Vas- és Somogymegyei képviselő: Polgár Dávid és Társa urak, Budapest, VII., Aréna-ut 17. Telefon 144—14.

Erzsébetfalvai képviselő: Lauer József ur, Erzsébetfalva, Alkotmány-utca 4

Köbányai Polgári Serfőző R. T.

BUDAPEST-KÖBÁNYA

Gyártelep és központi iroda: IX., MAGLÓDI-UT 17. a köztemetői villamos mentén
Központi iroda telefon számai: 56—46, 56—03 és 129—95.

Szállítási osztály: 136—38. Budai raktár: II., Margit-körút 89. Telefon 173-65

Városi raktár és iroda: Népszínház-u. 22. Telefon „József” 21—91.

Kiviteli telep: FIUME máv. III. a) raktár — Telefon 484 és 681

Gyárt világos és sötét söröket a legfinomabb minőségekben és szállítja hordóban és palaczkokban **minden világrészbe**. Amely kiállításon részt vettünk, mindenütt a legmagasabb díjjal lettünk kitüntetve, 8 Grand Prix tanuskodik sörünk páratlan minősége mellett. Nem kisebb súlylyal bír söreink megítélésénél azon kimagasló tény is, hogy az összes velünk egykoru serfőzdek között egész Európában mi gyártjuk a legtöbb sört.

Képviseleink vannak az ország minden jelentékenyebb, helyén és a külföld főbb piacain, mint: Wien, Milano, Venezia, Róma, Nápoly, London, New-York, Buenos-Ayres Alexandria, Kairó, Smyrnas, Tunis stb.